



THE
MARKET PERÚ

PARA EMPEZAR

TACOS DE LOMO SALTADO Nuestro clásico lomo saltado servido en hojas de cogollo con queso fundido.	9.00€
ENSALADA DE QUINUA ASIÁTICA Dos tipos de quinua acompañado de tirabeque, shitake, brotes de soja, zanahoria, pimiento rojo y anacardos con vinagreta de miso	12.00€
CAUSA LIMEÑA Patata prensada sazonada con zumo de lima y ají amarillo, con pechuga de pollo y salsa huancaína.	12.00€
DÚO DE CAUSAS Patata prensada, sazonada con zumo de lima y ají amarillo, acompañada con corvina crujiente y langostino anticuchero.	12.00€
ANTICUCHO CLÁSICO Trozos de corazón de ternera, marinados en especias peruanas a la parrilla, acompañado de patatas a la huancaína.	13.00€
ENSALADA DE QUINUA TEJANA Dos tipos de quinua acompañada de frejoles negros, aguacate, maíz dulce y vinagreta de chipotle.	14.00€

SUGERENCIAS DEL CHEF

Cada día dependiendo de las últimas tendencias.

DE LA CEVICHERÍA

6.00€	PESCADITO CEVICHERO Trozos de pescado arrebozado y acompañado de salsa cevichera.
10.00€	CHORITOS A LA CHALACA Mejillones bañados en leche de tigre de ají amarillo.
15.00€	TIRADITO DE SALMÓN CREMOSO Láminas de salmón con emulsión de vieiras y langostinos.
16.00€	TIRADITO DE AJÍ AMARILLO AHUMADO Corvina finamente cortada, marinada en leche de tigre de ají amarillo ahumado, emulsión de aguacate y quinua negra crujiente.
17.00€	CEVICHE CLÁSICO Cubos de corvina marinados en zumo de lima y leche de tigre, cilantro, cebolla y dos tipos de maíz.
18.00€	CEVICHE DE AJÍ AMARILLO Cubos de corvina marinados en zumo de lima, pasta de ají amarillo, leche de tigre, cilantro, cebolla y dos tipos de maíz.
18.00€	CEVICHE CRIOLLO DE ROCOTO Cubos de corvina marinados en zumo de lima, pasta de rocoto y leche de tigre, cilantro, cebolla y dos tipos de maíz.

GUARNICIONES

3.00 €	BOWL DE ARROZ BLANCO
4.00 €	BOWL DE ARROZ CHAUFA Arroz frito con vegetales y tortilla de huevo.
4.50 €	TACU TACU Tortilla de arroz y alubias.

Las tres regiones del Perú, el océano Pacífico, los andes peruanos y la selva inexplorada muestran su riqueza en Cataluña. Más de 500 años de fusión ayudan con este concepto de cocina clásica, con productos de calidad y toques de vanguardia.



PRINCIPALES

POLLO CHI JAU KAY Pollo rebozado con especias chinas, acompañado de arroz chaufa (arroz frito al wok).	16.00€
COSTILLAS BARBACOA Costillas cocinadas a baja temperatura, sazonadas con ají panca y acompañadas con puré rústico de patatas.	16.00€
ARROZ CON PATO Muslo de pato confitado, acompañado de arroz meloso a base de ají amarillo, cilantro y cerveza.	18.00€
SECO DE CORDERO Osobuco de cordero a baja temperatura marinado con cilantro y cerveza negra, acompañado de alubias estofadas.	18.00€
AJÍ DE GALLINA Gallina desmenuzada estilo mousse caliente con ají amarillo, aceituna botija y queso parmesano.	19.00€
CORVINA NIKKEI Pescado con costra de quinua negra, hongos shitake y vegetales salteados.	21.00€
LOMO SALTADO Trozos de solomillo de ternera salteados con tomates y cebollas, con un toque de soja, acompañados de patatas y arroz blanco.	21.00€
SALMÓN CON HIERBAS ANDINAS A la plancha acompañado de un guisado de quinua estilo pachamanca.	21.00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

45.00€

ENTRANTES:

CEVICHE CLÁSICO

Cubos de corvina marinados en zumo de lima y leche de tigre, cilantro, cebolla y dos tipos de maíz.

DÚO DE CAUSAS MAR Y TIERRA

Patata prensada sazonada con zumo de lima y ají amarillo, con pechuga de pollo y corvina crujiente.

SEGUNDOS:

AJI DE GALLINA

Gallina desmenuzada estilo mousse caliente con ají amarillo, aceituna botija y queso parmesano.

LOMO SALTADO

Trozos de solomillo de ternera salteados con tomates y cebollas, con un toque de soja, acompañado con patatas y arroz blanco.

Incluye postre y pisco sour.

10% SUPLEMENTO EN TERRAZA